

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Party servis v praxi

Party Service in Practice

Student:

Veronika Teplá

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Martina Janásová

Ostrava 2013

Zadání bakalářské práce

Student: **Veronika Teplá**
Studijní program: B6208 Ekonomika a management
Studijní obor: 6501R006 Ekonomika cestovního ruchu
Specializace: 02 Ekonomika cestovního ruchu
Téma: **Party servis v praxi**
Party Service in Practice

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
 2. Teoretická východiska problematiky
 3. Party servis v praxi
 4. Doporučení
 5. Závěr
- Seznam použité literatury
Seznam zkratk
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce
Seznam příloh
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:


- BUREŠOVÁ, Pavla. *Banketní a cateringové služby*. Praha: VŠH, 2010. ISBN 978-80-87411-11-7.
BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. *Gastronomické služby*. Praha: VŠH, 2008. ISBN 978-80-86578-86-6.
PINKA, Karel a Alice PINKOVÁ. *Úspěšný hostitel*. 2. upr. vyd. Praha: HaM, 2012. ISBN 978-80-260-1433-1.

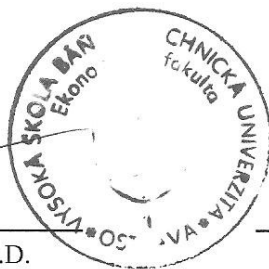
Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.


Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Martina Janásová**

Datum zadání: 23.11.2012

Datum odevzdání: 10.05.2013


Ing. Petra Horváthová, Ph.D.
vedoucí katedry




prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová
děkanka fakulty

Místopřísežně prohlašuji, že jsem celou bakalářskou práci, včetně příloh,
vypracovala samostatně.

V Liptále dne 15. července 2013

Veronika Teplá
.....
Veronika Teplá

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat paní Ing. Martině Janásové za vedení mé bakalářské práce, za její cenné rady, odbornou pomoc, ochotu a věnovaný čas.

Největší poděkování patří mé rodině, která mi po celou dobu studia byla velkou morální oporou a poskytovala mi zázemí a podmínky pro jeho dokončení.

OBSAH

1	ÚVOD.....	1
2	TEORETICKÁ VÝCHODISKA PROBLEMATIKY.....	2
2.1	STRAVOVÁNÍ	2
2.1.1	Restaurace.....	2
2.1.2	Bary	2
2.2	GASTRONOMIE	3
2.3	CATERING.....	3
2.4	GASTRONOMICKÉ A CATERINGOVÉ AKCE PRO CATERING	4
2.4.1	Slavnostní hostiny	4
2.4.1.1	Bankety.....	5
2.4.1.2	Rauty.....	5
2.4.1.3	Recepce.....	7
2.4.1.4	Slavnostní oběd	8
2.4.1.5	Společný oběd	9
2.4.1.6	Brunch business.....	9
2.4.1.7	Coffe break	9
2.4.1.8	Super dining.....	9
2.4.1.9	Taste party	10
2.4.1.10	Matiné.....	10
2.4.1.11	Soirée	10
2.4.1.12	Vernisáž.....	10
2.4.1.13	Hostiny v soukromí (svatby)	11
2.4.1.13.1	Svatební hostina.....	11
2.4.1.14	Agape.....	13
2.4.2	Společenská setkání.....	13
2.4.2.1	Cocktail party	13
2.4.2.2	Čaj o páté (Five o'clock tea).....	13
2.4.2.3	Číše vína (Coupe de champagne)	14
2.4.2.4	Zahradní slavnost (Garden party)	14
2.4.2.5	Hudební odpoledne.....	14
2.4.2.6	Výlet do přírody (piknik).....	14
2.4.2.7	Výlet na lodi (river party).....	15
2.5	PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ CATERINGOVÉ FIRMY	15
2.6	TECHNICKÉ A MATERIÁLNÍ ZÁZEMÍ FIRMY	16
2.6.1	Vhodné prostory	16

2.6.2	Stroje a zařízení	17
2.6.3	Inventář	17
2.6.4	Technické vybavení	18
2.7	ORGANIZAČNÍ ZAJIŠTĚNÍ.....	19
2.8	PLÁNOVÁNÍ A PŘÍPRAVA CATERINGOVÉ AKCE.....	20
3	PARTY SERVIS V PRAXI.....	21
3.1	MĚSTO VSETÍN.....	21
3.2	RESTAURACE BEČVA.....	22
3.3	OBEC LIPTÁL.....	23
3.4	OBJEDNÁVKA	23
3.5	POŽADAVKY KLIENTŮ	24
3.6	SVATEBNÍ MENU.....	25
3.7	ORGANIZAČNÍ ZAJIŠTĚNÍ.....	26
3.7.1	Prostory.....	26
3.7.2	Personál	26
3.7.3	Nákup surovin	26
3.7.4	Inventář	27
3.8	PŘÍPRAVA AKCE.....	27
3.8.1	Příprava inventáře.....	27
3.8.2	Příprava.....	28
3.9	PRŮBĚH AKCE	29
3.9.1	Složitě úkoly	30
3.9.2	Porcování uzené kýty.....	30
3.9.3	Míchané nápoje	30
3.10	NABÍDKA POKRMŮ A NÁPOJŮ	31
3.11	HARMONOGRAM AKCE	34
3.12	ZÁVĚREČNÝ ÚKLID.....	35
3.13	CENOVÁ KALKULACE	35
3.13.1	Kalkulační metoda.....	36
3.14	ROZPOČET CATERINGU	37
4	DOPORUČENÍ	38
	METODIKA ZPRACOVÁNÍ.....	41
5	ZÁVĚR	42
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	43
	SEZNAM TABULEK A OBRÁZKŮ.....	46
	PŘÍLOHY.....	48

1 ÚVOD

Gastronomie a pohostinství vůbec je v České republice velmi atraktivní a vyhledávanou oblastí služeb cestovního ruchu, o čemž svědčí fakt, že v celé zemi můžeme najít nepřehledné množství ubytovacích zařízení různé úrovně, řadu komplexních i specializovaných restaurací, barů a ostatních stravovacích středisek nabízející tradiční i mezinárodní gastronomii včetně kvalitního servisu široké škály cateringových firem. V České republice zaznamenala cateringová činnost rozmach až v 90. letech 20. století, po sametové revoluci, otevřením nových podnikatelských aktivit na trhu služeb.

Služby, které poskytují cateringové společnosti, poptávají v dnešní době především organizace a firmy, které je považují za součást své prezentace. Tyto akce jsou pořádány za různými účely, např. firemní akce s významnými partnery, oslavy výročí firmy apod., a dále se v praxi stále více rozšiřují rovněž akce soukromého charakteru jako oslavy významných výročí, svatební hostiny atd.

Party servis v praxi, jak zní název mé bakalářské práce, jsem si vybrala proto, že je mi toto téma velmi blízké a zároveň se domnívám, že v současné hektické době jsou právě cateringové služby často vyhledávaným odvětvím gastronomie.

Jeden z hlavních důvodů výběru tohoto tématu je také fakt, že se v naší rodině chystá velmi očekávaná životní událost – svatba, s jejímž plánováním a odborným organizačním zajištěním jsem přislíbila pomoci. Zároveň tím mohu zúročit své dosavadní teoretické znalosti a částečně i praktické zkušenosti. Ráda bych se tomuto tématu věnovala dále i po ukončení studia.

2 TEORETICKÁ VÝCHODISKA PROBLEMATIKY

2.1 STRAVOVÁNÍ

Stravování je rozsáhlým odvětvím u nás i v celé Evropě. Stravovací služby spolu s hotely a restauračními zařízeními jsou nejrychleji rostoucím odvětvím. V posledních několika letech se u nás zásadně změnila skladba jídelních lístků, a to především díky tomu, že lidé konečně začínají rozeznávat zdravé a nezdravé věci. Díky tomu u nás roste spotřeba ovoce, zeleniny a také ryb.

Hlavní činností, kterou stravovací služby vykonávají, je příprava pokrmů, které se konzumují přímo v restauracích, na ulicích či v pohodlí domova. Stravování se skládá z hmotného produktu (nápoje, pokrmy a servis jídla). Stravovacích zařízení existuje celá řada druhů.

Základní rozdělení pohostinských zařízení do kategorií:

2.1.1 Restaurace

Stravovací zařízení s dominantním prodejem pokrmů a nápojů. Individuálně mohou nabízet různé formy společenské zábavy. Jde zejména o následující druhy provozoven:

- a) restaurace,
- b) samoobslužné restaurace (jidelny),
- c) rychlé občerstvení,
- d) železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících.

2.1.2 Bary

Hostinská provozovna s dominantním prodejem nápojů s možností různých forem společenské zábavy. Většinou je prodej nápojů spojen s podáváním výrobků studené kuchyně, cukrářských výrobků, dle vybavení a možností také teplých pokrmů, zejména minutek. Jde o následující druhy provozoven:

- a) bary,

- b) noční kluby,
- c) pivnice,
- d) vinárny,
- e) kavárny, espressa.

2.2 GASTRONOMIE

Slovo gastronomie je složené ze dvou řeckých slov. „Gaster“ v překladu žaludek a „nomos“ neboli zvyk. Slovo tedy lze chápat jako nauku o výživě, zahrnující znalost teoretických i praktických znalostí všeho o lidském stravování. „Gastronomii lze ohraničit třemi body:

- **Výživou** – z jejího hlediska vstupuje do popředí fyziologie jídla a pití; je předmětem zkoumání především biologie, medicíny a chemie,
- **Stravou** – formuluje nároky na fyzickou část poskytovaného produktu, sleduje především vazby mezi jídlem a pitím,
- **Odbytovým místem** – studuje místo přípravy pokrmů a nápojů, receptury, techniku a technologii, inventář, prostředí, servis, apod.“
[ZIMÁKOVÁ, 2007]

2.3 CATERING

Catering není přesně definován. „Slovník cestovního ruchu představuje zajišťování špičkových stravovacích služeb mimo vlastní stravovací zařízení nebo i v něm, např. při banketech, konferencích, rautech, galavečerech. Velmi dobré a kvalitní cateringové firmy jsou součástí incentivního cestovního ruchu.“ [ZIMÁKOVÁ, 2007]

Výraz catering však není jen samotná akce, nýbrž i její příprava. Termín se používá i pro stravování v letecké dopravě, kde nezahrnuje pouze přípravu jídla, ale také nápoje, denní tisk a vše ostatní s čím se setkáváme na palubě. Funguje však i v autobusové, železniční a vodní dopravě.

K rozšíření cateringových služeb u nás došlo po roce 1989. Akce tohoto typu mohou zajišťovat hotely a samostatné gastronomické podniky, ale stále více tuto činnost

vykonávají specializované cateringové firmy. Takovéto firmy mají stále větší význam na trhu a jejich podíl na celkových tržbách stále roste. V České republice se tyto služby certifikují, a to z důvodu zvyšování kvality a úrovně poskytovaných cateringových služeb. Tuto kvalitu zajišťuje Asociace hotelů a restaurací České republiky spolu s partnerskou firmou HASAP GASTRO Consulting, s. r. o. Jejich společným cílem je vytváření standardů pro cateringové služby, které staví na legislativě České republiky a EU, platné pro oblast gastronomie. Projekt vznikl v roce 2005 a jeho významnou součástí je uplatňování principů správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) a zavedené systémy HACCP. Zařízení, která vlastní certifikát „Bezpečný catering“, garantovaným společnostmi HASAP GASTRO, s. r. o. a AHR ČR, musí při pravidelných auditech prokazovat, že splňují vysoké nároky na hygienu, které jsou daleko přísnější, než ukládá právní řád. Udělením certifikátu však nic nekončí, ale naopak začíná. Certifikáty se totiž udělují pouze na jeden rok, a proto provozovny, které si chtějí certifikát udržet i nadále, musejí každý rok projít reauditem.

2.4 GASTRONOMICKÉ A CATERINGOVÉ AKCE PRO CATERING

Všechny společenské akce se pořádají za určitým účelem, jakým může být založení firmy, premiéra představení, politické setkání nebo akce rodinného charakteru jakými jsou oslava narozenin, svatba nebo její výročí, úspěšné složení zkoušky a podobně. Tyto akce se většinou konají pro větší počet osob a součástí mohou být doprovodné programy. Podle formy stolování rozlišujeme slavnostní hostiny a společenská setkání.

2.4.1 Slavnostní hostiny

Na slavnostní hostině můžou pracovníci ukázat svou profesionalitu a umění a proto jsou tyto hostiny pro ně výtečnou příležitostí. Hostiny se dělí dle způsobu pohoštění na rauty a bankety. Méně slavnostní formou hostiny potom může být slavnostní oběd či večeře.

2.4.1.1 Bankety

Banketní akce se řídí předem stanoveným protokolem. Na začátku, popřípadě během hostiny, se pronášejí slavnostní přípitky. Hosté sedí u společné tabule dle zasedacího pořádku. Slavnostní tabule mohou být ve tvaru písmen O, U, L, E, T, I. Současným trendem při konání velkých banketů jsou kulaté stoly po šesti až deseti lidech. Podává se předem dohodnuté menu, které je jednotné pro všechny hosty, výjimku tvoří pouze nemocní a malé děti. Pokrmy se z kuchyně vydávají na společných mísách a překládají se zleva na předem založené talíře. Doba konání je v poledne nebo večer (oběd či večeře).

Obr. 2.1. – Ukázka banketního sálu



Obr. 2.2. – Ukázka banketního stolu



2.4.1.2 Rauty

Rauty jsou volnější formou pohoštění. Mohou být klasické (pohoštění), obchodní nebo reklamní (pohoštění v zajímavém prostředí, s nezvyklým sortimentem). Doba pořádání rautů je neomezená, určité odlišnosti jsou v nabízeném sortimentu. U akcí rautového typu nemusí být místo k sezení pro všechny hosty, tudíž odpadá nutnost sestavení zasedacího pořádku. K dispozici by mělo být pouze několik židlí pro starší hosty. Nepřipravuje se ani jednotné menu, ale pouze seznam pokrmů a nápojů, které se připravují na nabídkové, bufetové, stoly (studený, teplý, nápojový). Hosté si pokrmy vybírají a překládají sami. Některé pokrmy jako krocen, šunka nebo sele mohou být nabízeny atraktivní formou, např. kájením z celého kusu přímo před zraky hostů. Při sestavování seznamu menu musíme pečlivě zvážit, pro koho je raut připravován. V případě, že hosty budou osoby, které mají fyzicky náročnou práci, je v pokrmech

potřeba zajistit dostatečné množství energie. Naopak je tomu v případě žen, které upřednostní dietní, lehké a stravitelnější pokrmy. Vzhledem k pohoštění vestoje je nutné, aby převládal sortiment, který není potřeba krájet příborem. Akce rautového typu nejsou tolik náročné na personál jako například bankety. Snižuje se počet potřebného personálu, na jednoho číšníka tak připadá dvacet až čtyřicet hostů. Tento typ akce je vhodné pořádat pro společnost s více než třiceti osobami.

U rautů převládá studená kuchyně, teplá ji pouze doplňuje. Na jednoho hosta se počítá přibližně 150 až 200 gramů masa, 150 gramů zeleniny, 100 gramů ovoce, asi polovina porce sýrů, jedna porce moučnicku a tři porce přílohy, ať se jedná o pečivo, chléb či teplou přílohu. Z nápojů se počítá jeden aperitiv, 0,3 litrů piva, 0,2 litrů nealkoholických nápojů, 0,3 až 0,5 litrů vína, 0,1 až 0,2 litru lihoviny a jedna porce kávy. Množství není striktně dáno, může se upravit dle přání hostitele. V sortimentu pokrmů by měly být zastoupeny všechny druhy jatečného masa (hovězí, telecí, vepřové, skopové, králík, koza, kuň a nutrie), ryby (sladkovodní i mořské), drůbež a případně zvěřina. Dále pak zejména různě upravená zelenina a ovoce, kvůli dodržení moderní výživy. Nabídka studených pokrmů je obvykle rozšířenější než nabídka pokrmů teplých. Nápoje mohou být rozšířeny o nabídku míchaných nápojů předem připravených či připravujících se přímo před hostem u tzv. open baru. Open barem se rozumí bar, kde jsou všechny nápoje zdarma.

Dominantou místnosti by měl být studený stůl, situovaný uprostřed. Je jej možno rozložit do různých tvarů. Stoly se prostírají ubrusy a následně skertinky, které se prostírají asi pět centimetrů od země. Dominantním prvkem na stole je květinová výzdoba, která se umísťuje na vyvýšeninu vprostřed stolu. Na kraje či rohy stolů se umísťuje potřebný inventář. Zde řadíme příbory, dezertní talíře, případně dochucovadla. Na začátku akce má inventář odpovídat jeden a půl násobku pozvaných hostů. Pečivo lze podávat ve více košíčcích, vhodnější variantou je jeden větší košík umístěný na strategickém místě, v dostupnosti všech hostů. Inventář i pokrmy se v průběhu akce doplňují. Debaras¹ se provádí v průběhu celé akce. K odložení použitého nádobí se používají odkládací stoly.

Nápojový stůl je umísťován podobně jako teplý stůl. Prostřen je stejným způsobem jako stoly teplý a studený, pouze je odlišen výzdobou, která odpovídá nabízeným výrobkům. Veškeré nealkoholické nápoje jsou na stole vystaveny. Mohou

¹ Debaras znamená úklid použitého inventáře

být rozlévané nebo v originálních lahvích. Sklo se rovná do obrazců, a to pro potěchu oka. Jestliže se rozlévá víno, je dobré vytvořit nejen obrazec ze skla, nýbrž také obrazec z červeného a bílého vína. Zvláštní stůl by měl být také pro lihoviny.

Kuřácké a odkládací stolky jsou umisťovány podél obvodních zdí. Kuřácké, aby kouř neobtěžoval ostatní hosty, jsou umístěny zcela mimo hlavní místnost.

Základní pravidla pro organizaci rautu:

- Nabídka aperitivu a chutůvek při příchodu hostů
- Uvítání hostů a zahájení akce krátkým projevem
- Nabídka studeného a teplého občerstvení
- Průběžná nabídka nápojů
- Slavnostní přípitky, případně program
- Nabídka dezertů, kávy a digestivu
- Rozloučení, zpravidla bez oficiálního zakončení

Obr. 2.3. – Raut



Obr. 2.4. – ukázka rautového stolu



2.4.1.3 Recepce

Recepce je slavnostní forma rautu používaná v politických a diplomatických kruzích. Její průběh je určen protokolem, má slavnostní zahájení, přípitky a zakončení. Hosty vítá a loučí se s nimi hostitel, je tolerován pozdější příchod a dřívější odchod (asi o 15 minut).

Obr. 2.5. – Recepce



2.4.1.4 Slavnostní oběd

Méně významnou událostí je, ze společenského hlediska, slavnostní oběd (nebo večeře). Pro menší počet osob se připravuje společná tabule, v opačném případě mohou hosté sedět u menších, např. kulatých stolů. Způsob obsluhy může být zjednodušen na jednoduchou restaurační obsluhu, zlepšenou servisem některého chodu na stříbře a překládáním, podáváním hlavního chodu na klubovém talíři, použitím slavnostních glošů při hlavním chodu a nachservisem² příloh. Nesmí chybět aperitiv, slavnostní přípitek a káva na závěr.

Obr. 2.6. – Ukázka slavnostní tabule



² Nachservis znamená opakování nabídky části pokrmu při banketu a složité obsluze

2.4.1.5 Společný oběd

Společný oběd (nebo večeře) je pohoštění, při kterém se podává zpravidla menu o 4 chodech a káva. Bývá pořádán zejména při příležitosti pracovních setkání. S hostitelem je možné dohodnout nabídku některých chodů a nápojů á la carte (hosté si je ale hradí sami).

2.4.1.6 Brunch business

Znamená snídani s obědem v jednom, podle anglických slov „breakfast“ a „lunch“. Doba podávání je většinou mezi 10 a 14 hodinou. Podává se nejen klasický základ snídaně – vejce, párky, toasty a slanina, ale též mnoho druhů salátů, zeleniny, ovoce, teplá jídla, exotická jídla, steaky sushi či ryby. Součástí tohoto druhu pohoštění může být také doprovod živé hudby či různých zábavných doprovodných programů.

2.4.1.7 Coffe break

Je minimální formou pohoštění pro účastníky školení, seminářů nebo konferencí. V čase přestávky by měla kávová pauza, jak zní český překlad této akce, poskytnout účastníkům prostor pro občerstvení a načerpání nových sil pro další účast na programu. Tato akce klade nároky na kvalitu podávaných nápojů, případně jídla a dále na technické vybavení pro co nejrychlejší obsluhu.

2.4.1.8 Super dining

Znamená pracovní večeři ve slavnostnějším duchu. Večere je servírována hostům většinou o dvou až třech chodech – polévka, hlavní chod a dezert. Jde o méně okázalý servis večeře. Součástí super diningu je mnohdy také kulturní program.

2.4.1.9 Taste party

Taste party znamená ochutnávku neboli degustaci všeho druhu a může být zařazena téměř do všech sfér servisu cateringu. Jde o doplňující program jako je ochutnávka vín, kávy, čaje, čokolád, sýrů, rumu, whisky nebo doutníků apod. Samozřejmostí této akce je odborný sommelier daného produktu, který nejen servíruje, ale také podává odborný výklad. Ten může být individuální nebo řízený.

2.4.1.10 Matiné

Pojem Matiné má původ ve francouzštině a znamená ráno. Z významu tohoto slova lze odvodit definici stejnojmenné společenské akce. Jde o kulturní, společenskou událost, která se koná v dopoledních hodinách. Většinou jde o divadelní či hudební představení či jakoukoli vznešenější slavnost často se vzpomínkovým charakterem, které se konají kolem desáté a jedenácté hodiny v kulturním sále (divadlo, galerie, koncertní sál). Na tuto akci mají vstup jen pozvaní hosté a po skončení neprobíhá žádný raut.

2.4.1.11 Soirée

Je téměř totéž jako matiné, jen pořádané přesně v opačném čase. Soirée je odvozeno od slova „soir“ – večer, v pozdní hodinu. Jde o společenskou akci, slavnostní večeři či večerní recepci konající se pro daný účel – divadelní nebo hudební představení v pozdějších večerních hodinách.

2.4.1.12 Vernisáž

Je oficiální a slavnostní zahájení výstavy děl výtvarných a literárních umění, které se konají den před otevřením. Na tuto akci mají přístup pozvaní hosté, v případě menší vernisáže se jí mohou zúčastnit i ostatní milovníci umění. Hosty čeká nejprve několik úvodních slov pořadatele, poté prohlídka a nakonec švédské stoly s občerstvením. VIP hosté bývají separováni a je pro ně připraveno honosnější občerstvení.

2.4.1.13 Hostiny v soukromí (svatby)

Akce tohoto charakteru zajišťují hostitelé sami či s pomocí odborníků. Měly by mít přátelskou atmosféru. Hladkému průběhu hostiny napomáhá dodržování základních pravidel pořádání svatebních akcí. Proto je důležité, aby je pořadatelé dobře znali. Dle zvyků by hostinu měli zajišťovat rodiče nevěsty, rodiče ženicha se starají o nápoje.

2.4.1.13.1 Svatební hostina

Je na plánování nejnáročnější částí celého dne. Upínají se k ní veškeré myšlenky a plány již při přípravách svatby. Nejdůležitější je, aby se svatebčané dobře najedli, napili a pobavili.

Svatební hostina vyžaduje dokonalou organizaci, aby se vše vydařilo. Na průběh celé hostiny by měl dohlížet zkušený svatební koordinátor nebo jiná osoba tím pověřená, která jedná s personálem, vyřizuje objednávky, kontroluje jídla, hlídá časový sled činností a organizuje průběh hostiny a s ní spojené zábavní prvky. Tato osoba by také následně měla dohlédnout na zaplacení konečného účtu. V případě, že novomanželé nemají svatebního koordinátora, mohou touto funkcí pověřit někoho z rodiny nebo přátel.

Hosté svatby se sjíždějí již od rána, obvykle do domu rodičů nevěsty, kde je jim zpravidla servírováno menší dopolední pohoštění. Obvykle jsou podávány koláčky, drobné pečivo, studené mísy, nealkoholické nápoje, víno, káva a čaj. Po příjezdu ženicha bývá zvykem připítek nevěsty, ženicha a jejich rodičů.

Po svatebním obřadu následuje hostina formou slavnostního oběda v předem rezervovaném prostředí, kde je připravena slavnostní tabule. Stoly jsou nejčastěji uspořádány do tvaru písmen T, U, I nebo E. Zasedací pořádek by se měl řídit ustálenými společenskými pravidly. V čele stolu jsou čestná místa ženicha a nevěsty po jeho pravici, vedle novomanželů by měli sedět rodiče. Po boku nevěsty ženichův otec s matkou ženicha, po boku ženicha matka nevěsty spolu s otcem nevěsty. Většinou je však toto pravidlo mírně pozměněno, a to tak, že po boku nevěsty sedí rodiče nevěsty, po boku ženicha ženichovi rodiče. Dále v pořadí u stolu následují svědkové, prarodiče novomanželů, blízcí příbuzní a ostatní hosté. Podle společenských pravidel by na straně nevěsty měli sedět ženichovi příbuzní a na straně ženicha nevěstini, v praxi to však bývá naopak. Při sestavování zasedacího pořádku mohou nastat situace, kdy novomanželé

mají rozvedené rodiče, kteří případně mají i nové partnery a navíc spolu dobře nevycházejí. V takovém případě je možné pravidla obejít a vedle novomanželů posadit svědky. Rodičům je však nutné najít jiná čestná místa, aby rozvedení rodiče nemuseli sedět vedle sebe.

Ke svatební hostině neodmyslitelně patří několik společných přípitků. K zažitému rituálu patří ten, kdy personál restaurace nebo místa, kde se hostina koná, vítá novomanžele. Při přípitku dojde k rozbití talíře a novomanželé musí střepy uklidit. Měli by tím ukázat svůj vztah ke společné práci. Oficiální přípitek zahajující hostinu se uskutečňuje až u svatebního stolu. Podle tradice by jej měl pronášet jeden ze svědků, může to však být i určený svatební host. Mezi nejhezčí přípitky patří následný přípitek otce nevěsty. Ten by měl následně hosty vyzvat ke společnému obědu. Mezi jednotlivými chody je možné pronášet další přípitky. Přípitek může být osobní, žertovný, dojemný, může to být jen pár vtipných vět, vzpomínek, přání do života apod. Neměl by být strohý, chladný, příliš formální a zdlouhavý.

Způsob servírování svatebního menu není přesně daný. Obvykle se pokrmy podávají přímo na talířích. Obsluhovat se začíná od nevěsty a ženicha a pokračuje se dále k ostatním hostům dle zasedacího pořádku. Mezi další možné způsoby servírování patří založení prázdných talířů k volnému použití mís s pokrmy, překládání jídla hostům nebo použití servírovacího stolku. Večerní pohoštění se v dnešní době odehrává formou rautu. Předejde se tak komplikovanému servírování menu a hosté si mohou vybrat z pestré nabídky pokrmů a obsloužit se v čas, kdy sami chtějí.

Obr. 2.7. – Ukázka svatební tabule



Obr. 2.8. – Ukázka svatební tabule



2.4.1.14 Agape

Jde o tradiční okamžité pohoštění hostů po skončení obřadu ihned před kostelem či radnicí, dříve než dojde k přesunu na místo svatební hostiny. Většinou tím chtějí novomanželé vyjádřit své poděkování všem zúčastněným. Agape a odhození svatební kytice jsou zvyky známé a stále častěji přebírané z anglosaského světa.

2.4.2 Společenská setkání

Do této skupiny se řadí akce společenského významu, které určitým způsobem nahrazují hostiny. Pořádají se pouze pro zvané hosty a většinou mají neoficiální charakter. Součástí bývá také program a menší pohoštění.

2.4.2.1 Cocktail party

Je krátkodobé setkání, trvající nejdéle dvě hodiny. Typickými znaky této akce jsou: neformálnost, kratší doba trvání, jednoduchost občerstvení, prostory a servis. Důvodem k pořádání jsou zejména neformální seznámení a vzájemná seznámení firem, zahájení konferencí, ukončení firemních jednání nebo navázání nových rodinných vztahů. Občerstvení je skromné, v podobě studených výrobků (kanapky, malé obložené chlebíčky), aby nemusel být použit příbor ani talíř. Ke každému nápoji i pokrmu jsou přikládány ubrousky, nejčastěji papírové, které mají jak funkci izolační (sklenice se držet ohřívá), tak hygienických. Nápoje, alkoholické, nealkoholické či míchané, se servírují z plat. Koktejl je zakončen zpravidla sektem a kávou či čajem. Průběh těchto setkání je velmi podobný rautům a konají se většinou dopoledne a odpoledne.

2.4.2.2 Čaj o páté (Five o'clock tea)

Společenská akce především pro děti diplomatických pracovníků. Dnes se toto setkání může provádět i v domácím prostředí, zejména pro dámskou společnost. Hlavní náplní této akce je servis čaje a podávání sladkého pečiva. Samozřejmostí je také podávání kávy a dalších nealkoholických nápojů. Může se zde konat také doprovodný program jako hudba a tanec.

2.4.2.3 Číše vína (Coupe de champagne)

Tato akce je velmi podobná koktejlu. Setkání netrvá déle než třicet minut a koná se společně s pořádáním větší akce v přilehlých prostorách. Servírují se vybraná vína, nealkoholické nápoje a kanapky či slané pečivo. Akce může být pořádána kteroukoli denní hodinu.

2.4.2.4 Zahradní slavnost (Garden party)

Podobné akce jsou také beer party, fondue party, grill party i open bar party. Všechny tyto akce jsou méně formálního, přátelského charakteru. Celá akce je závislá na počasí, a proto je nutné mít, pro případ nepříznivého počasí, zajištěn náhradní prostor. Občerstvení bývá zejména formou nabídky, pro nápoje je pak zřízen open bar s barmanem nebo stánky s vínem, horkým punčem či grogem. Lákadlem může být také opékání celých kusů mas, jako sele, jehně či prase. Součástí takovéto akce může být i kulturní program. Téměř po celou dobu akce hraje hudba. Garden party se pořádá v odpoledních a večerních hodinách.

2.4.2.5 Hudební odpoledne

Tento typ setkání je především kulturní záležitostí, která se pořádá především v místě sídla hostitele. Zřizují se nabídkové stoly, zpravidla studený a nápojový, které však nemají příliš rozvinutý charakter. U této akce je nutné, aby měli všichni hosté své místo k sezení.

2.4.2.6 Výlet do přírody (piknik)

Piknik je stále oblíbenou akcí, především pro páry nebo menší skupiny přátel, případně pro rodinu. Protože je tato akce spíše rodinného charakteru, nebývá často organizována cateringovou společností, nýbrž samotnými účastníky. V případě, že si zákazník přesto firmu najme, je důležité toto rozhodnutí pečlivě zvážit, a to z důvodu, že se akce koná úplně mimo dům, většinou na loukách, v sadech nebo v parcích, a proto je důležitá jeho příprava. Ta zahrnuje především volbu vhodného místa, zvážení doby trvání akce, zajištění stolového a sedacího zařízení, promyšlení servisu, písemné

zajištění akce (inventář, zboží, pracovníci), program, osvětlení v případě večerní akce. Největším problémem by pro firmu bylo zajistit řádné zázemí pro obsluhu, což je jedním z důvodů, proč firmy pikniky neorganizují.

2.4.2.7 Výlet na lodi (river party)

Výlet může mít jak krátkodobý, tak i dlouhodobý charakter. Večery většinou doprovází hudba a tanec nebo jiné kulturní akce. Mohou se zde používat všechny druhy příprav i servisu pokrmů a nápojů, avšak gastronomická část zde nebývá příliš dominantní.

2.5 PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ CATERINGOVÉ FIRMY

Zaměstnanost v cestovním ruchu, kam spadá i catering v oblasti stravování, v posledních několika letech řeší velký problém a to velmi vysokou vytíženost v sezóně a neefektivní využití podniků mimo špičku turistické sezóny. Navzdory tomu by měl předpokládaný vývoj vzrůst asi o 11 %. Vývoj zaměstnanosti však nebude záviset na dohadech o vývoji, nýbrž na intenzitě turistického ruchu a zejména pak na tom, jak moc bude Česká republika pro turisty zajímavou destinací.

Pokud má být catering na profesionální úrovni, je nutné mít kvalitní personál. Základním prvkem musí být dodržování všech norem a standardů hygieny a bezpečnosti při práci. Pokud si chce firma vytvořit a udržet dobré jméno mezi svými potencionálními zákazníky, musí mít personál potřebné znalosti a zkušenosti nejen se všemi normami a standardy, ale také s pořádáním akcí, jejich plánováním a zařízením.

Klasická cateringová firma má několik zaměstnanců. Někteří vystupují před zákazníkem, popřípadě před hosty, mnozí jsou však v ústraní. Firmy mají nejčastěji své stálé zaměstnance, v dnešní době již ale není výjimkou, že si firma najímá externí pracovníky, se kterými nemají trvalý pracovní poměr. Mezi takovéto externí zaměstnance je možné řadit studenty odborných škol, kteří zde mohou vykonávat praxi. Vztahy mezi zaměstnanci jsou dány organizačním řádem, se kterým jsou všichni seznámeni, a jsou často označovány jako organizační schéma. To se liší v závislosti na

velikosti firmy a počtu zaměstnanců. Též záleží na tom, zda jde pouze o stravovací zařízení nebo o spojení zařízení stravovacího s ubytovacím.

2.6 TECHNICKÉ A MATERIÁLNÍ ZÁZEMÍ FIRMY

2.6.1 Vhodné prostory

K založení firmy je nutné mít vhodné prostory, které budou splňovat podmínky nařízené zákonem. Hlavními zákony, kterými se musí taková firma řídit, jsou především vyhláška 137/1998 Sb. o obecných technických požadavcích na výstavbu, dále zákon 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a také vyhláška 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby. Také je nutné mít výrobní a skladovací prostory s dostatečně velkou kapacitou. Provozovna může být rozdělena na různé prostory, kdy každý slouží k určité činnosti. Aby byla dodržena výrobní praxe včetně ochrany proti křížové kontaminaci a hygienická pravidla, musí být prostory náležitě dispozičně vyřešeny. Mezi operacemi ani v jejich průběhu nesmí dojít ke kontaminaci. Proto musí být prostory, které by na sebe mohly působit negativně, řádně odděleny. Prostory mohou být odděleny stavebně nebo provozně. Stavební oddělení znamená, rozdělení prostor na místnost. Mohou to být hrubé přípravný brambor, zeleniny, masa, sklady odpadků, umývárny nebo sklady přepravních obalů. Provozně oddělená plocha pak znamená oddělení úseků polopříčkou. Nejčastěji jde o rozmístění strojů, zařízení a kuchyňského nábytku v místnosti tak, aby nedošlo k nepříznivému ovlivnění zdravotní nezávadnosti potravin. Návaznost jednotlivých místností však stále musí zajišťovat efektivnost a plynulost celého procesu. V některých provozovnách jsou také úseky spojeny, nesmí však dojít k nepříznivému ovlivnění kvality potravin. Oddělení se řeší dle míry epidemiologického rizika dané činnosti, dle typu provozu a jeho vybavení, rozsahu činnosti nebo také dle kapacity vyráběných produktů.

V provozovnách společného stravování se prostory dělí na příjem surovin, skladování, přípravné a výrobní prostory, místa pro výdej jídel, umývárny a ostatní prostory (např. sociální, technické či administrativní zázemí).

2.6.2 Stroje a zařízení

Existuje nepřeberné množství druhů strojů a zařízení pro vybavení gastronomických provozoven. Výběr technologie je dán typem a kapacitou provozu, sortimentem pokrmů a velikostí prostorů, dále pak zdroji energie a především finančními prostředky provozovatele. Dalšími kritérii jsou cena a podmínky nákupu, záruční lhůta, dostupnost servisu a náhradních dílů, snadnost obsluhy a údržby, bezpečnost a v neposlední řadě vzhled. Dělení strojů a zařízení je následující:

- Zařízení pro skladování a příjem surovin, materiálu a potravin – váhy, regály
- Stroje a zařízení v odbytové části provozovny – kávovary, premixy, postmixy, odšťavňovače, mixéry, výrobníky ledu, chladicí skříně a vitríny
- Chladicí a mrazicí zařízení – chladicí a mrazicí boxy, truhly, skříně či stoly
- Technika pro udržení teploty pokrmů – kuchyňská vana, termoporty, gloše
- Stroje a zařízení na mytí nádobí – dřezy, automatické myčky
- Stroje a zařízení pro tepelnou úpravu potravin – varné kotle, mikrovlnné trouby, pařáky, salamandry, pece, pánve, grily, konvektomaty, sporáky
- Stroje a zařízení pro mechanickou úpravu potravin – pracovní stoly, mixéry, nářezové, šlehací a hnětací stroje

2.6.3 Inventář

Inventářem se rozumí materiální vybavení provozovny společného stravování ve výrobní i odbytové části. Jeho funkce lze rozlišit v procesu výroby i odbytu podle: formy společného stravování (restaurační nebo účelové), kategorie provozovny (restaurační či barové), druhu gastronomické akce (běžná obsluha, banket). Inventář ve výrobní části se dělí na:

- Kuchyňské nádoby – gastronádoby
- Kuchyňské náčiní – krájecí desky, ruční pomůcky (nože, vařečky)
- Kuchyňský nábytek – pracovní stoly, mycí stoly, ostatní nábytek

Inventář v odbytové části se dělí na:

- Mobiliář – jídelní stoly, pracovní, servírovací a flambovací stoly, sedací nábytek
- Velký stolní inventář – inventář na podávání pokrmů (restaurační, banketní, kavárenský a vinárenský porcelán, skleněný a kovový), inventář na podávání nápojů (sklo a porcelán na teplé nápoje), příbory (jídelní, překládací, pomocné)
- Malý stolní inventář – vázy, karafy, popelníky, košíky na pečivo, menážky
- Pomocný inventář – plata, tubusy, košíčky na vína, chladiče na víno, tácky, smetáček a lopatka, dekantační karafy, dranzírovací prkénko
- Prádlo – restaurační (multony, ubrusy, naperony, skerty), pracovní (příručník, utěrky, pracovní prádlo)

K založení cateringové firmy je zapotřebí mít potřebný inventář. Výhodou jsou také vlastní stoly uzpůsobené k přepravě odlehčeným materiálem a skládacíma nohama. Pro bezpečnou přepravu skla je dobré mít dělené přepravky, pro talíře vysoké přepravky. Na příbory se používají kufry, které slouží k přepravě, jejich výhodou však může být i dobrá manipulace a přehlednost při jejich zakládání na stůl. Prádlo se většinou přepravuje svázané v balících v přepravkách, aby se zamezilo jejich zašpinění.

Všechny inventář si je možno pronajmout od specializovaných firem za peněžní kompenzaci. Tato varianta je však velmi finančně náročná, proto se doporučuje mít do určitého počtu osob inventář vlastní.

Inventář je brán jako spotřební materiál. Díky svému opotřebení, zničení nebo ztrátě se jednoduše čas od času musí obnovit.

2.6.4 Technické vybavení

Jestliže se firma rozhodne pro působení i mimo firmu, musí mít k dispozici vlastní auto s nutným chladicím zařízením. Dále je nutné vlastnit zařízení na přepravu a výdej pokrmů. K těmto účelům slouží chafingy (pro ohřev jídel, mohou mít zabudované topné tělísko nebo lihový ohříváč pod nádobou), várnice (uvnitř každé je ocelový plášť s plastovým povrchem a vně se nachází nerezová vložka z potravinářsky nezávadného plechu, potraviny tím zůstávají v teplém či studeném stavu) nebo termoporty (plastové nádoby na přepravu gastronádob s jídlem)

Obr. 2.9. – Chafing



Obr. 2.10. – Várnice



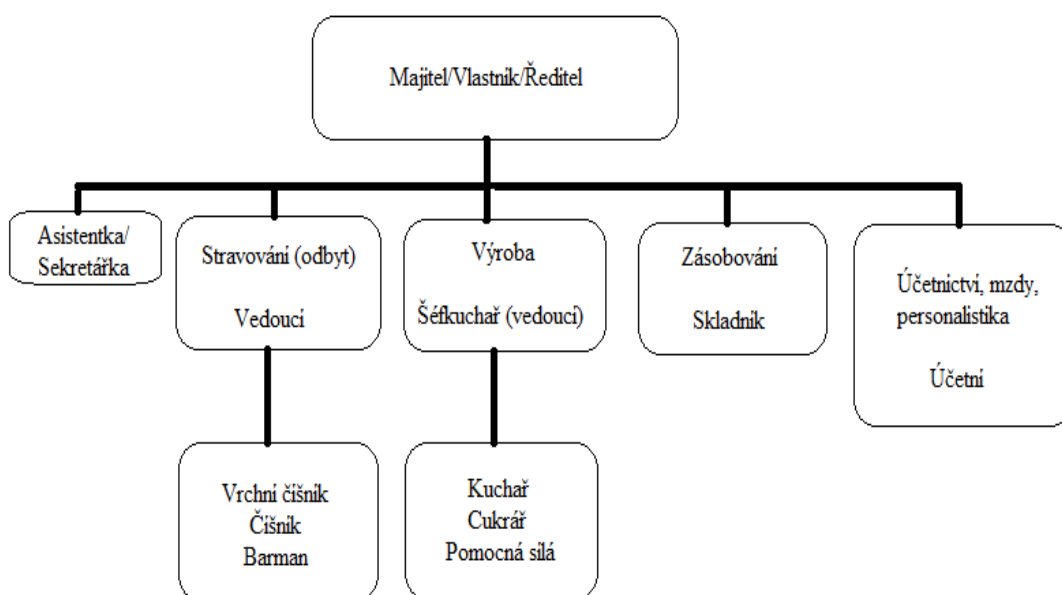
Obr. 2.11. - Termoport



2.7 ORGANIZAČNÍ ZAJIŠTĚNÍ

Mezi organizační zajištění akce se řadí zajištění potřebného prostoru pro její konání, místnost nebo objekt, pokud by se akce konala mimo restauraci. Dále je to zajištění potřebného počtu odborného personálu, nezbytnou součástí cateringových akcí jsou ale i lidé, kteří se starají o zábavu během akce. Těmi mohou být například kapely, které se starají o hudbu, tanečníci, kteří se postarají o kulturní program apod. Jednou z nejdůležitějších věcí pro úspěch akce je samozřejmě dostatečné množství inventáře. Nezbytnou součástí je také zajištění aranžéra pro výzdobu a také květinářky, aby byl prostor sladěný v jednom stylu.

Obr. 2.12. – schéma organizačního zajištění podniku



Zdroj: Zimáková: Food & Beverage Managemetn

Schéma zobrazuje organizační schéma stravovacího zařízení. Zařízení s tímto schématem nemá možnost ubytování, protože jinak by obsahovalo také recepci, recepční, pokojské a uklízečky. Případné úpravy organizačního schématu může být upraveno o externí zaměstnance, sekretářky, účetní apod. Schémata se jedno od druhého liší, a to vždy v závislosti na personálním zajištění onoho podniku.

2.8 PLÁNOVÁNÍ A PŘÍPRAVA CATERINGOVÉ AKCE

Pro plánování a celou přípravu akce je nezbytné uskutečnit poradu, které se musí zúčastnit všichni zaměstnanci, kteří se na akci budou nějakým způsobem podílet. Vedoucí pracovník zde musí všechny účastníky seznámit s průběhem akce, místem a dobou jejího konání a určit činnosti, které budou jednotliví pracovníci vykonávat. Na místě konání je dobré, aby si zaměstnanci prošli veškeré prostory, ve kterých se budou pohybovat. Seznámí se tak se všemi prostory, zjistí, jak vše funguje, kam vstoupit mohou a kam ne. Vedoucí pracovník poté pracovníkům určí, kde se budou nacházet určitá stanoviště, kde se bude provádět třídění inventáře, debaras a v neposlední řadě celkový úklid.

3 PARTY SERVIS V PRAXI

V této části mé bakalářské práce chci popsat průběh určité cateringové akce v praxi. Jedná se o návrh svatebního menu a večerního rautu pro svatebčany a bude zahrnovat vše, co je potřebné k zajištění bezchybného chodu svatební hostiny a plné spokojenosti novomanželů.

Praktickou část mé práce budu realizovat ve spolupráci s restaurací Bečva ve Vsetíně, a to hlavně z důvodu přání klientů.

3.1 MĚSTO VSETÍN

Město Vsetín je okresní město ve Zlínském kraji, nacházející se na Valašsku na řece Vsetínská Bečva a žije zde asi 27 000 obyvatel.

Dnes je Vsetín obchodním, ale také průmyslovým městem s několika středními školami a odbornými učilišti. Mezi nejvýznamnější památky města patří Vsetínský zámek, římsko-katolický a evangelický kostel, nemocniční kaple svaté Růženy z Limy apod. Významnou kulturní akcí je folklórní akce Valašské záření a Vsetínský krpec, kde mají diváci a obyvatelé města možnost shlédnout nejen soubory z České republiky, ale také významné zahraniční soubory.

Jako okresní město Vsetín nabízí také řadu služeb, jako jsou obchody, restaurace, směnářenské služby, ubytovací služby, zdravotnická péče, kadeřnictví, kosmetika, pedikúra, solárium, aktivity sportovního vyžití atd.

Ve městě se také nachází spousta stravovacích zařízení (restaurace), ubytovacích zařízení (hotely, penziony) a také společensko-zábavní zařízení jako jsou vinárny, kavárny, bary, diskotéky apod.

Obr. 3.1. – město Vsetín



3.2 RESTAURACE BEČVA

Restaurace Bečva se nachází v městské části Trávníky, v klidné části města poblíž samotného centra. Restaurace je učňovským střediskem, proto je velmi vyhledávána zejména díky nižším cenám a odbornému přístupu.

Protože je budova restaurace patrová, je možné zde v jeden termín pořádat více akcí najednou. Všechny akce se konají v restauraci, ale ve výjimečných případech lze akci pořádat i na místě mimo pevnou základnu restaurace. V budově se nachází prostorná kuchyně, vybavená podle nařízení Evropské unie, kde musí učňové nosit pokrývku hlavy a bílou, protiskluzovou obuv. Dále jsou zde jeden velký a dva menší salonky, prostorná chodba a samozřejmě sociální zařízení pro každé patro.

Obr. 3.2. – svatba v restauraci Bečva



Obr. 3.3. – malý salonek



3.3 OBEC LIPTÁL

Obec Liptál je malou vesničkou ležící na hlavním silničním tahu ze Vsetína do Zlína, přibližně 9 km jihozápadně od Vsetína. V obci žije 1.479 obyvatel³ a protéká jí potok Rokytenka.

Ačkoli je Liptál malou obcí, nachází se zde mateřská i základní škola, dětský domov se speciální školou, pošta, hotel, solárium, několik obchodů se smíšeným zbožím, řeznictví, dvě restaurace, penzion, vinotéka, obecní úřad s informačním centrem, čistírna prádla, knihovna, zámek, dvě fotbalová hřiště, kulturní zařízení, amfiteátr, hasičská zbrojnice, domov pro seniory, dva kostely a hřbitov.

Jak jsem již uvedla, v obci se nacházejí dvě restaurace, z toho jedna je zaměřena na denní provoz, druhá je spíše pivnicí. Mezi další služby občanům v obci patří i masáže, kadeřnictví, pedikúra a nehtová modeláž nebo stánek s točenou zmrzlinou.

Obr. 3.4. – Interiér restaurace Salis



Obr. 3.5. - Restaurace Salis



3.4 OBJEDNÁVKA

Mým úkolem je vypracovat nabídku na svatební hostinu, která se uskuteční dne 27. července 2013, včetně ceny za celou akci. Tu poté předložím klientům ke schválení nebo případným návrhům změn. V případě, že budou s nabídkou spokojeni, si musíme promluvit o jejich požadavcích a doladit vše k jejich plné spokojenosti. Protože se akce bude konat na zahradě rodinného domu klientů, je potřeba, abychom se s prostory seznámili. Poté připravím finální nabídku upravenou o přání a požadavky klientů a

³ Údaj k 1. 1. 2012, zdroj: www.liptal.cz

počkám na její potvrzení a schválení rozpočtu, abych mohla začít připravovat všechny věci potřebné k úspěšnému zvládnutí celé akce.

Při schválení objednávky budu požadovat zálohu ve výši 50 % z celkové částky na nákup surovin, ale také pro případ, že by klienti akci zrušili.

Klienti si přejí zorganizovat svatební hostinu a raut pro 20 osob. Protože si výzdobu i hudbu zařídí sami, bude cena na jednu osobu činit 1.000 Kč.

3.5 POŽADAVKY KLIENTŮ

Klienti si přejí zorganizovat cateringovou akci v podobě svatební hostiny a večerního rautu pro 20 osob. Jelikož zákazníci chtějí malou svatbu pouze s nejbližšími příbuznými a akce by neměla být finančně náročná, rozhodli se kontaktovat odborné učiliště a tím využít nižších nákladů. Protože se akce bude konat mimo pevnou základnu restaurace, a to na zahradě rodinného domu klientů, bude nutné si spolu s klienty prostory prohlédnout. Mně tím odpadá starost zařízení náhradních prostor pro konání akce a klientům se o nájem sníží finanční náklady.

Mezi další požadavky klientů patří nabídka:

- studených stolů,
- teplé kuchyně,
- míchaných nápojů,
- teplých nápojů,
- porcování uzené kýty.

Začátek hostiny je naplánován na 13:00 hodin a předběžný konec se předpokládá mezi 01:00 a 02:00 hodinou noční. Při příchodu hostů proběhne klasické přivítání novomanželů přípitkem slivovicí nebo vodou. Následuje rozbití talířku, který budou, podle svatebních tradic, novomanželé společně uklízet, aby tím všem přítomným ukázali svůj vztah ke společné práci. Nato ženich přenesne nevěstu symbolicky přes práh a hosté budou vyzváni k zasednutí ke svatební tabuli.

3.6 SVATEBNÍ MENU

Svatební menu je čtyřchodové a obsahuje šunku od kosti jako předkrm, slepičí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky, vepřovou panenku s fazolkami a francouzským brambůrkem jako hlavní chod a jako dezert se bude podávat svatební dort. Při příchodu hostů budou na svatební tabuli pouze sklenice na víno, přípitek a tumblery na nealkoholické nápoje a příbory. Předkrm, stejně jako hlavní chod se budou podávat naservírované a polévku si budou hosté z terin rozlévat sami. Svatební dort budou novomanželé servírovat na dezertní talíře, které potom předají hostům.

Obr. XX – grafický návrh svatebního menu



Zdroj: vlastní

3.7 ORGANIZAČNÍ ZAJIŠTĚNÍ

3.7.1 Prostory

Hostina se bude konat v prostorném zastřešeném altánu na zahradě rodinného domu klientů, proto nemusím zajišťovat prostory a klienti nebudou muset platit za jejich pronájem. Ačkoli se svatba bude konat v červenci, musím pro případ nepříznivého počasí zajistit párty stany, které se dle potřeby nad ostatní stoly rozloží.

3.7.2 Personál

Jelikož je akce menšího rázu, nebude zapotřebí shánět žádný externí personál. Je potřeba personál seznámit s dobou a místem konání a dohodnout přesný čas jejich příchodu.

Číšníci u míchaných nápojů a porcování kýty budou na svých místech po celou dobu konání akce. Číšník mající na starost přípitek po nalití přejde k míchání nápojů a v mezičase může provádět debaras.

Pro přípravu občerstvení budou zapotřebí dva kuchaři, přičemž jeden se bude věnovat přípravě hostiny a druhý přípravě rautu. Po hostině bude jeden kuchař přítomen u rautu.

Umývačka se v době před dovozem špinavého inventáře věnuje úklidu kuchyně stejně jako v mezičase jeho jednotlivých dovozů. Po dovozu inventáře se samozřejmě věnuje jeho umývání a úklidu.

3.7.3 Nákup surovin

Následně je potřeba s hlavním kuchařem projít svatební menu a položky rautu a sepsat seznam surovin, které musíme nakoupit. Po jeho sepsání je nutné vzít dodávku a suroviny, kromě masa, které nám vozí řezník, nakoupit. Alkoholické a nealkoholické nápoje nakoupíme od firmy Lesko. Ostatní suroviny nakoupíme v obchodě. Cukroví, víno i lihoviny si klienti po domluvě zajistí sami.

3.7.4 Inventář

Protože chceme, aby celá akce proběhla v pořádku, je nutné zkontrolovat potřebný inventář. Nejlepším způsobem, jak zjistit jeho stav, je osobní kontrola a přepočet. Protože je akce malého rázu, nepředpokládám, že by něco mohlo chybět a byla by potřeba dodatečný inventář dokoupit nebo vypůjčit.

3.8 PŘÍPRAVA AKCE

V následující kapitole budu popisovat celý den konání akce. Popíši vše od přípravy inventáře, přes obsluhu a chystání rautových stolů až po úklid.

3.8.1 Příprava inventáře

Přestože je akce malého rázu a začátek je naplánován na 13:00 hodin, budeme inventář připravovat na převoz s denním předstihem, abychom v den konání měli na nachystání inventáře na stůl dostatek času. Jelikož si svatební tabuli přáli klienti nazdobit sami, bude vše ráno připraveno, a můžeme začít tabuli připravovat. Je potřeba nachystat masové talíře s masovými příbory, polévkové talíře s polévkovými lžicemi, teriny, dezertní talíře s příbory, dezertní vidličky, šálky s podšálky na čaj a kávu, kávové lžičky, misky na aperitiv, flétny na přípitek, tumblery na nealkoholické nápoje, sklo na víno, karafy, sklo na lihoviny, nůž na porcování kýty, dřevěné prkýnko, lopatku na led, mísy na ovoce a zeleninu, košíky na pečivo, nádobu na led, otvíráky, míchátko, misky a talířky na doplňky, překládací příbory, a další potřebné věci jako jsou dochucovadla, příručníky, utěrky, ubrousky apod.

Pro přípravu míchaných nápojů je nutné sbalit všechn barový inventář. Zde patří šejkr, tumbler, nože s prkýnkem na krájení ozdob, utěrka, džbánky, míchátko, odměrky, otvírák, ubrousky, příručník, ledníky, lžice nebo lopatka na led.

Protože se veškerý potřebný inventář bude převážet, je nutné jej pečlivě zabalit, aby se při přepravě nic nerozbilo ani neušpinilo. Sklo se, stejně jako talíře, zabalí do beden či přepravek, příbory do přepravek nebo kufrů. Prádlo jako příručníky a utěrky se musí pořádně zabalit, aby se při převozu neušpinilo. Pro transport jídel se použijí termoporty, ve kterých se nacházejí gastronádoby. K přepravě polévky se použije

várnice. Samozřejmostí je pomocné kuchyňské nádobí, jako jsou naběračky, nože, kleště, dřevěné prkénko a jiný potřebný inventář nutný k výdeji pokrmů.

Po přípravě a umístění inventáře do přepravek je nutné vše na vozících dovézt na rampu, kde bude připravena dodávka. Vzhledem k velikosti akce nebude nutné inventář navážet vícekrát.

Po naložení potřebného inventáře a všech ostatních věcí, je možné vyrazit.

3.8.2 Příprava

Po příjezdu na místo konání akce si musíme znovu všichni projít zahradu a místa, kde všude se můžeme pohybovat. Jakmile budeme všichni seznámeni s místem konání, můžeme začít vybalovat věci z auta a chystat svatební tabuli.

Bedny a přepravky s nádobím se nanosí ke stolům, na které se budou postupně chystat. Jako první se nachystá svatební tabule, aby bylo vše v pořádku, když se svatebčané vrátí z obřadu. Na vedlejší stolek se také nachystá talíř se dvěma sklenkami na lihoviny, přičemž v jedné bude voda a ve druhé slivovice, jako přípitek pro novomanžele. Na svatební stůl se nachystá svatební dort a dezertní příbory, polévkové lžíce a masové příbory. Dále misky na aperitiv, tumblery na nealko, flétny na sekt a sklenice na víno, ve kterých bude lístek se svatebním menu. Protože se jednotlivé chody menu budou podávat přímo na příslušných talířích, není možné nachystat inventář přímo na tabuli. Masové, polévkové a dezertní talíře i teriny s naběračkami na polévku se nachystají na stůl teplé kuchyně, aby vše hladce proběhlo.

Jako další je potřeba nachystat rautový stůl, kde se zatím do komínků nachystají dezertní talíře, masové vidličky a nože, ubrousky a dochucovadla. Na stůl, kde se budou připravovat míchané nápoje, se připraví všechn potřebný barový inventář: šejkr, barové sítko, barová lžička, odměrka, nůž a prkénko. Samozřejmě se připraví také vhodné sklenice, slámky a míchátko. Samozřejmostí u míchaných nápojů je použití ledu, který se bude uchovávat ve stolním boxu na led. Na tomto stole budou později servírovány mísy se studenou i teplou kuchyní.

V blízkosti svatební tabule se bude nacházet nápojový stůl. Ten bude samozřejmě prostřen ubrusem. Na stůl se do různých tvarů vyskládají lahve s alkoholickými a nealkoholickým nápoji, sklo na víno, lihoviny i nealkoholické nápoje a nesmí chybět ani košíky s ubrousky, otvíráky a košíky na vršky lahví.

Samostatně bude stát stůl s uzenou kýtou, která bude umístěna v dřevěném stojanu a krájet ji před zraky hostů bude jeden z číšníků.

Dalším stanovištěm bude teplá kuchyně s kuchyňskou vanou, do které se nalije v požadovaném množství voda, která bude udržovat připravené pokrmy v dostatečné teplotě. Vedle vany bude připraven stůl, na kterém budou přichystány masové a polévkové talíře, dezertní talíře, teriny a ubrousky. Samozřejmě budou i náhradí příbory. U stolu bude kuchař, který bude mít na sobě klasický rondom (kuchařský pracovní oděv), zástěru a kuchařskou čepici.

3.9 PRŮBĚH AKCE

Všechno musí být perfektně nachystáno hodinu před začátkem akce. Nachystá se nápojový stůl a svatební tabule. Nalije se aperitiv a všichni se postaví na předem stanovená místa. Na hosty bude čekat jeden z číšníků, který nabídne novomanželům přípitek a tradičně rozbije talíř, který budou manželé společně uklízet. Potom ženich symbolicky přenesu nevěstu na místo konání hostiny a hosté mohou zasedat ke svatební tabuli. Po usazení hostů a přípitku začnou číšníci nosit na stůl, postupně od nevěsty a ženicha, předkrm. Po předkrmu číšníci sklidí ze stolu dezertní talířky s příbory a založí na stůl polévkové talíře a teriny. Hosté si budou polévku z terin nalévat sami. Poté číšník opět sklidí ze stolu a druhý mezitím již předkládá hostům hlavní chod, po kterém sklidí ze stolu a přichystají novomanželům dezertní talířky a nůž ke krájení svatebního dortu, který bude servírován jako dezert. Dle přání hostů bude servírována káva.

V době, kdy se hosté budou bavit a tancovat, obsluha zajistí debaras a případně doplní čistý inventář. Na přání hostů barman připravuje zvolené míchané nápoje. Během celé akce je samozřejmě obsluha hostům nápomocna.

V průběhu odpoledne a podvečera začíná číšník na přání hostů porcovat uzenou kýtu a kuchaři s číšníky postupně připravují rautový stůl.

3.9.1 Složité úkoly

Jako složité úkoly se označují ty činnosti, které jsou pro hosta nějakým způsobem atraktivní a které se připravují přímo před ním. Hosté se tak pobaví a zároveň na vlastní oči vidí, jak se připravují některé nápoje či pokrmy.

Složité úkoly, které jsem zvolila pro tuto akci, korespondují s přáním klientů. V dnešní době hosté vyhledávají zážitky i v oblasti gastronomie, a proto se mohou kochat pohledem na umění odborného personálu.

3.9.2 Porcování uzené kýty

Porcování uzené kýty, která je upevněna ve dřevěném rámu, je velice atraktivním složitým úkolem, na který se hosté se zálibou dívají a poté si i velmi pochutnají.

Porcovacím nožem se odřezávají plátky kýty a překládají se na dezertní talíře hostům, kteří si již podle svých chutí přeloží na talíř křen, hořčici či okurky a vše doplní zvoleným pečivem.

3.9.3 Míchané nápoje

Míchání nápojů je pro hosty také velice atraktivní, protože barmani své diváky mohou upoutat ukázkou free stylové show. Základem pro míchání koktejlů jsou dobře vychlazené suroviny.

Nápoje, které se na hostině budou podávat, jsou: Mojito, Cuba Libre a Fialová kaluž. Z toho první dvě jmenované se budou podávat také ve formě „Virgin“ čili v bezalkoholové verzi. Pro přiblížení popíši přípravu asi nejznámějšího drinku Mojito. Do připravené sklenice nasypeme třtinový cukr a šťávu z limetky. Zamícháme barovou lžičkou, přidáme lístky máty, doplníme sklenici ledem, nalijeme bílý rum a dolijeme sodovkou. Při přípravě téměř všech míchaných nápojů používá barman free stylové triky k upoutání pozornosti hostů. Nakonec sklenici ozdobíme měsíčkem limetky a snítkou máty, vložíme slámku a můžeme servírovat.

3.10 NABÍDKA POKRMŮ A NÁPOJŮ

Nabídka sortimentu je sestavena v souladu s pravidly, které jsou uvedeny v kapitole Raut v teoretické části této bakalářské práce.

Tab. 3.1. – Nabídka sortimentu akce

Aperitiv			
20x Cinzano bianco	0,1l	15 Kč	300 Kč
20x Bohemia sekt	0,1l	40 Kč	800 Kč
Celkem			1.100 Kč
Teplá kuchyně			
20x šunka od kosti	100g	10 Kč	200 Kč
20x slepičí vývar	0,33l	30 Kč	600 Kč
20x vepřová panenka	200g	150 Kč	3.000 Kč
Celkem			3.800 Kč
Přílohy			
20x Bagetka	50g	5 Kč	100 Kč
20x vinná omáčka	0,1l	10 Kč	200 Kč
20x pepřová omáčka	0,1l	10 Kč	200 Kč
20x fazolky ve slanině	100g	20 Kč	400 Kč
20x francouzský brambůrek	150g	20 Kč	400 Kč
Celkem			1.300 Kč
Nářezová mísa			
5x debrecínská pečeně	100g	20 Kč	100 Kč
6x kuřecí prsní šunka	100g	25 Kč	150 Kč
3x lovecký salám	100g	18 Kč	54 Kč
3x salám křemešník	100g	23 Kč	69 Kč
4x rolovaný bok uzený	100g	25 Kč	100 Kč
Celkem			473 Kč
Sýrová mísa			
6x sýr eidam	100g	19 Kč	114 Kč
4x sýr hermelín	100g	25 Kč	100 Kč
4x sýr jadel	100g	25 Kč	100 Kč

6x	sýr uzený	100g	20 Kč	120 Kč
4x	sýr niva	100g	18 Kč	72 Kč
Celkem				506 Kč

Mísa s miniaturami

10x	kuřecí řízek	50g	15 Kč	150 Kč
5x	vepřový řízek	50g	15 Kč	75 Kč
10x	kuřecí ondráš	50g	20 Kč	200 Kč
5x	vepřový ondráš	50g	20 Kč	100 Kč
5x	kuřecí řízek v sezamu	50g	20 Kč	100 Kč
5x	kuřecí řízek v pивním těstě	50g	20 Kč	100 Kč
Celkem				725 Kč

uzená kýta v dřevěném stojanu				1.500 Kč
-------------------------------	--	--	--	-----------------

Pečivo

25x	chléb kmínový	50g	5 Kč	100 Kč
40x	pšeničná bagetka	30g	5 Kč	200 Kč
50x	tukový rohlík	25g	3 Kč	150 Kč
Celkem				450 Kč

Čerstvé ovoce

20x	Ovoce	100g	30 Kč	600 Kč
	Ananas			
	Banán			
	Meloun			
	Jahody			
	Mango			
	Jablko			
	Hroznové víno			
Celkem				600 Kč

Míchané nápoje

10x	Cuba Libre (Havana club rum, limetka, Coca-Cola)	75 Kč	750 Kč
10x	Mojito (Havana club rum, limetka, třtinový cukr, máta, soda)	75 Kč	750 Kč

10x Fialová kaluž (Blue curacao, Jelzin black, Sprite)		50 Kč	500 Kč
10x Virgin Cuba Libre (limetka, Coca-Cola)		40 Kč	400 Kč
10x Virgin Mojito (limetka, třítnový cukr, máta, soda)		40 Kč	400 Kč
Celkem			2.800 Kč
Nealkoholické nápoje			
30x Mattoni – lahev	0,33l	25 Kč	750 Kč
30x Rajec – lahev	0,33l	25 Kč	750 Kč
30x Kofola	0,33l	25 Kč	750 Kč
20x Coca-Cola, Mirinda, 7Up	0,25l	30 Kč	600 Kč
15x Cappy Juice -jahoda, hruška, multivitamin	0,25l	25 Kč	375 Kč
Celkem			3.225 Kč
Pivo			
50x Gambrinus 10°	0,5l	25 Kč	1.250 Kč
20x Radegast Birell	0,5l	25 Kč	500 Kč
Celkem			2.000 Kč
Teplé nápoje			
20x Káva espresso		30 Kč	600 Kč
10x Turecká káva		25 Kč	250 Kč
10x Čaj - ovocný, černý		20 Kč	200 Kč
Celkem			925 Kč
Doprava		500 Kč	500 Kč
CELKOVÁ CENA VČ. DPH			19.779 Kč
<i>Zdroj: vlastní</i>			

Protože si víno a lihoviny budou po domluvně zařizovat klienti sami, nemohou být tyto položky zahrnuty v předchozí tabulce.

3.11 HARMONOGRAM AKCE

V této kapitole uvádím vypracovaný časový harmonogram akce, čili návaznost jednotlivých činností na sebe. Dá se předpokládat, že svatebčané dorazí s menším zpožděním, především kvůli focení novomanželů. Není možné ani přesně určit dobu úklidu rozbitého talířku ani přípitku, proto níže uvedené údaje slouží pouze k orientaci. Veškerá stanoviště budou v provozu až do ukončení akce. Čas k odchodu hostů se předpokládá mezi jednou a druhou hodinou noční.

Tab. 3.2. – časový harmonogram akce

Čas	činnost
pátek 26.7.2013	
13:00 - 15:00	nákup surovin
15:00 - 17:00	kontrola a příprava inventáře (zabalení a příprava na převoz)
17:00 - 18:00	příprava studených mís
sobota 27.7.2013	
07:00 - 09:00	příprava svatebního menu a rautu *
09:00 - 10:00	příprava pokrmů a inventáře k převozu
10:30 - 12:30	příprava stanovišť, příprava přípitku pro novomanžele
od 12:30	čekání na příchod svatebčanů
13:00 - 13:15	přípitek s novomanželý
13:15 - 13:30	příprava přípitku
od 13:30	podávání polévky, hlavního chodu

od 14:30	krájení svatebního dortu, příprava dezertních talířků
od 15:00	podávání kávy dle přání hostů
od 15:30	volná zábava, míchání koktejlů k tanci a poslechu hraje hudba
od 17:00	porcování uzené kýty
od 20:00	zahájení rautu
01:00 - 02:00	odchod hostů, závěrečný úklid
od 3:00	příjezd zpět do restaurace, vyložení inventáře, úklid

Zdroj: vlastní

3.12 ZÁVĚREČNÝ ÚKLID

Ačkoli se úklid inventáře provádí průběžně během celého dne konání akce, obsluha má místo, kde může provádět debaras. Klienti vymezili jednu z místností pro obsluhu, jež má zde připraveny přepravky a bedny na špinavý inventář a na odpadky. Jelikož klienti nemohou dát k dispozici veškeré své prostory, nemůže se špinavé nádobí umývat přímo na místě. Protože nádobí nebude vzhledem k počtu hostů velké množství, předpokládá se, že se špinavý inventář odveze zpět do restaurace po svatební hostině a poté až na samotném konci akce.

Úklid může začít až po odchodu všech hostů, kdy se vše uloží zpět do přepravek a beden. Po návratu do restaurace, začne úklid zde. Všechny inventář se musí umýt, sklo a přístroje vyleštit a vše se uloží na svá místa do skladu.

3.13 CENOVÁ KALKULACE

Cena je jedním z prvků marketingového mixu. Jako jediná je marketingovým nástrojem, jenž tvoří příjmy. Správná cena musí zahrnovat veškeré náklady, přiměřený

zisk a měla by vyjádřit vztah mezi nabídkou a poptávkou. Protože je cena velice flexibilním nástrojem, lze ji snadno upravit.

Existuje celá řada metod, jak vypočítat cenu služby či produktu. Cenu svých produktů si v souladu s právními předpisy a cíli určuje každý podnikatel sám. Většina firem využívá těchto metod: tvorba ceny podle konkurence, tvorba ceny podle poptávky a tvorba ceny podle nákladů.

V mém případě využiji tvorbu ceny kalkulační metodou.

Většinou se v gastronomii stanovují ceny pomocí kalkulací tak, aby pokryly veškeré náklady, které firma vynaložila a aby dosáhla zisku a tím hospodařila efektivně a podnik byl rentabilní. U této metody je dobré, aby měl podnikatel představu o velikosti zisku, k čemuž slouží hlavně zkušenosti z předešlých let a z účetnictví. Pokud firma teprve začíná pronikat na trh, použije odhad.

3.13.1 Kalkulační metoda

Na to, jak vypočítat kalkulaci, existují v dnešní době nejrůznější metody. Z kalkulace se poté určí cena. Nejpoužívanější metoda je metoda přírážková, které se často označuje jako metoda použití koeficientů – násobků. Vzorec pro tuto metodu je následující:

$$\text{prodejní cena} = \text{přímé náklady} + \text{zisková přírážka} + \text{DPH}$$

Přirážka nejen že zde pokrývá nepřímé náklady, ale také vytváří zisk. Základem pro stanovení výše přímých nákladů jsou výše materiálu a surovin, jež byly spotřebovány. V současné době je výše DPH 21 %. Při tvorbě kalkulace je potřeba vzít v úvahu cenové rozdíly, které mohou díky inflaci nebo sezónnosti vznikat. Je zapotřebí také počítat s rabatem, neboli slevou od dodavatele při častém odběru nebo odběru nad určitou sumu.

Suroviny většinou tvoří pouze jednu třetinu všech nákladů a zhruba dvě třetiny znamenají mzdy zaměstnanců.

3.14 ROZPOČET CATERINGU

Vzhledem k tomu, že si klienti zajišťovali jak výzdobu, tak hudbu i prostory sami, zahrnuje cena celé akce pouze služby cateringu, čili jen občerstvení na svatební hostině. V ceně je zahrnuto DPH ve výši 21 %. Cena není konečná, jelikož se po skončení akce musí odečíst nápoje, které se nezkonsumovaly, nebo se naopak musí přičíst to, co se muselo dokoupit. Celková cena je uvedena v následující tabulce:

Tab. 3.3. – Rozpočet cateringu včetně DPH

Činnost	Popis	Cena
Catering	pokrmu a nápoje doprava	19.904 Kč
Požadovaná záloha (50 %)	x	9.952 Kč

Zdroj: vlastní

Použitá metoda tvorby ceny je Metoda tvorby ceny podle nákladů. Znamená to, že v ceně za občerstvení jsou zahrnuty nepřímé náklady jako energie, mzdy zaměstnanců a jiné, a proto se již k celkové ceně nepřipočítává manažerská režie.

Požadovaná 50% záloha musí být zaplacená nejpozději jeden měsíc před začátkem akce. Vyúčtování celé akce by mělo proběhnout do tří dnů po skončení akce.

4 DOPORUČENÍ

Vypracováním praktické části této bakalářské práce jsem dospěla k níže popsaným výstupům, závěrům a doporučením. Z pohledu objednavatele jsem zároveň odhalila některé výhody a nevýhody pro pořádání příslušné akce.

Výhody:

- *Nenáročnost organizace* – objednavatel pouze sdělí odborné firmě své požadavky a starost o organizaci přenechává na dané firmě.
- *Dostupnost* – na trhu je dnes celá řada firem zabývajících se cateringem a gastronomií, proto je pro objednavatele vcelku snadné si odbornou firmu vybrat
- *Individuální přístup* – firma se plně přizpůsobí všem požadavkům objednavatele

Nevýhody:

- *Finanční náročnost* – finanční náročnost se vztahuje k opotřebení inventáře, nákupu surovin, pracovnímu kapitálu, mzdám zaměstnanců.
- *Závislost na počasí* – v případě, že se akce koná venku, je nezbytné zajistit náhradní prostory pro případ nepříznivého počasí

Jsem přesvědčena o tom, že k přípravě a organizaci této akce je určitě výhodnější najmout si odbornou firmu, která již má s přípravou podobných akcí zkušenosti. Odborným přístupem zkušených pracovníků docílí objednavatel nejen bezproblémového chodu celého dne, ale také zajištění potřebného inventáře a pracovní síly.

Doporučení cateringovým firmám pro úspěšné zvládnutí akce

- *Řádná předběžná konzultace s klientem* – je nutné si vše vyjasnit, upřesnit požadavky klienta a doladit vše k jeho plné spokojenosti,
- *Fotodokumentace předešlých akcí* – pro klienta je mnohdy jednodušší se rozhodnout, pokud má možnost vidět předchozí akce pořádané danou firmou,
- *Sestavení časového harmonogramu* – slouží pro lepší orientaci a rozdělení úkolů

- *Profesionalita personálu* – aby byla společnost úspěšná, měla by mít také profesionální a schopné zaměstnance. Čím více je personál kreativnější a schopnější, tím má firma větší šance uplatnit se na trhu,
- *Dostatek inventáře* – pro bezproblémový chod hostiny a jiných cateringových akcí je nutné mít také dostatečné množství potřebného inventáře,
- *Zajištění bezpečné přepravy* – aby se při přepravě inventář nepoškodil nebo neušpinil, je nutné zajistit bezpečnou přepravu, čímž může být řádné zabalení jídelního servisu do beden či přepravek, skla do krabic, ubrusů a jiného textilu do beden,
- *Nutnost prohlédnutí prostor* – je potřeba, aby si klienti spolu s personálem pečlivě prošli veškeré prostory a vyjasnili si, kde se bude pohybovat personál a kde hosté,
- *Pravidelný kontakt s aranžérkou, květinářkou, případně jinými* – jednou z nejdůležitějších věcí je mít vše hezky sladěno, proto se vyžaduje udržovat stálý kontakt s aranžérkou a květinářkou,
- *Sestavení předběžné kalkulace* – klienti jsou ve většině případů limitováni financemi, proto je nezbytné, aby firma sestavila kalkulaci a tu poté předala klientům ke schválení. V této fázi je stále možné provádět úpravy dle přání klientů,
- *Písemná objednávka se všemi náležitostmi* – je nezbytná pro klienty i organizaci. Zajišťuje závaznou přípravu akce a její zaplacení, ale je důležitá také pro účetnictví.

Doporučení potenciálním zákazníkům pro výběr cateringové společnosti

- *Prezentace firem na webu* – zákazník by si měl nejdříve prohlédnout stránky hned několika firem, aby měl možnost porovnání,
- *Reference* – jsou důležitou informací při výběru společnosti,
- *Fotodokumentace předchozích akcí* – jestliže má firma k dispozici fotografie z předešlých akcí, je pro zákazníka jednodušší se rozhodnout,
- *Působnost v místě konání akce* – čím vzdálenější je pevná základna firmy, tím dražší bude převoz inventáře, což bude znamenat vyšší náklady pro zákazníka,

- *Rozsah a kvalita nabízených služeb* – nejedná se zde pouze o služby gastronomické, nýbrž i o doprovodné, kterými jsou například zajištění prostor, výzdoby apod.,
- *Cenová kalkulace* – rozhodujícím prvkem při výběru se také pro většinu osob stává finanční náročnost akce. Proto dávají lidé přednost společnosti, která je schopna vyřídit jejich požadavky s co nejmenšími nároky na finance.

METODIKA ZPRACOVÁNÍ

Tato bakalářská práce je rozdělena a teoretickou a praktickou část a při práci byla využita metoda:

- Komparace – srovnávání a porovnávání, studium shod, podobností a rozdílů,
- Syntézy – sjednocování, složení procesu z jeho základních prvků v nějaký celek

Ve své práci jsem využila zejména metodu syntézy. Komparaci jsem využila při tvorbě cenové kalkulace.

Při vypracovávání jsem čerpala data primární, získaná z vlastních zkušeností, i sekundární, získaná nastudováním odborné literatury a webových portálů.

V teoretické části bakalářské práce definuji a vysvětluji pojmy, které přímo souvisejí s cateringem a jeho provozem i druhy společenských akcí, které cateringové společnosti organizují.

Všechny znalosti, které jsem nabyla studiem a zpracováním teoretické části bakalářské práce aplikuji dále v její praktické části, kde se přímo zaměřuji na organizační zajištění soukromé akce – svatby dle požadavků hostitelů, za účasti cateringové firmy.

Hlavní cíl práce spočívá v tvorbě reálného návrhu organizačního zajištění svatební hostiny za účasti cateringové firmy.

5 ZÁVĚR

Vypracování této práce bylo složitější v tom, že existuje jen velmi málo odborných knih, ať už tištěných či online, s touto tematikou. Proto jsem volila cestu přímých konzultací s vedoucími pracovníky restaurací a provozoven, které se stravováním a cateringem zabývají.

Organizace akce takového významu je velmi náročná nejen časově a zároveň finančně, ale také z pohledu materiálního zabezpečení surovinami a inventářem, dále zajištěním kvalitního personálu a v neposlední řadě správnou volbou místa konání, to vše může významnou měrou přispět k celkovému úspěchu realizace akce. Proto pokud se jedná o společensky náročnější událost, je vhodné svěřit přípravu a organizaci akce do rukou specializované firmy. Tou může být buď cateringová firma nebo také restaurace, které poskytují cateringové služby v rámci svých doplňkových služeb.

Návrh svatební hostiny s rautem, který jsem detailně sestavila, je zcela realizovatelný v praktickém prostředí a bude plně využit pro plánování, přípravu, realizaci i kontrolu rodinné svatby. Dominantní přínos této práce je právě v její aktuálnosti a shledávám ji rovněž jako vhodné vodítko pro další zájemce o zajištění party servisu v praxi.

Práce pro mne byla velkým přínosem hlavně proto, že jsem zde mohla zúročit své teoretické znalosti. Zmapovala jsem si situaci na trhu cateringových služeb ve Zlínském kraji a získala tak mnoho cenných informací týkajících se pořádání společenských akcí, které, věřím, že i v budoucnosti, budu moci využít více v praktickém životě.

Hlavním cílem mé bakalářské práce Party servis v praxi bylo vytvořit reálný návrh organizačního zajištění svatební hostiny za účasti cateringové firmy.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

a) Knižní publikace

1. BUREŠOVÁ, Pavla. *Banketní a cateringové služby*. Praha: VŠH, 2010. ISBN 978-80-87411-11-7.
2. BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. *Gastronomické služby*. Praha: VŠH, 2008. ISBN 978-80-86578-86-6.
3. DROBNÁ, Daniela a Eva MORÁVKOVÁ. *Cestovní ruch pro střední školy a veřejnost*. 2. vyd. Praha: Fortuna Print, 2010. ISBN 978-80-7373-079-6.
4. materiály z přednášek Ing. Martiny Janásové – Podnikatelské činnosti
5. PINKA, Karel a Alice PINKOVÁ. *Úspěšný hostitel*. 2. upr. vyd. Praha: HaM, 2012. ISBN 978-80-260-1433-1.
6. SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2004. ISBN 80-7168-752-9.
7. ŠTECHOVÁ, Zuzana. *Catering v podnikatelském prostředí*. Ostrava, 2011. Bakalářská práce. Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Fakulta ekonomická, Katedra managementu.
8. ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Tiskařské služby – Rudolf Valenta, 2007. ISBN 978-80-86578-74-3.

b) Internetové zdroje

9. Brixton catering [online]. *Brixton catering Brno – rauty* [14. 1. 2013]. Dostupné z: <http://www.brixton-catering.cz/raut/>
10. Střední škola hotelová Zlín [online]. *Střední škola hotelová Zlín* [2. 2. 2013]. Dostupné z: <http://catering.strednihotelova.cz/index.php>
11. Várnice [online]. [19. 2. 2013]. Dostupné z: <http://www.varnice.cz/>
12. Konvektomaty [online]. [19. 2. 2013]. Dostupné z:
13. Obec Liptál [online]. *Informace o obci* [10. 3. 2013]. Dostupné z: <http://www.liptal.cz/index.php?page=historie&sub=obec>
14. Restaurace a penzion Salis [online]. [10. 3. 2013]. Dostupné z: <http://www.salis.cz/>
15. Obrázek restaurace Salis [online]. [10. 3. 2013]. Dostupné z: http://www.salis.cz/?page_id=108

16. Obrázek banketního stolu [online]. [13. 3. 2013]. Dostupné z: http://www.handbook.cz/handbook/event/cateringove-sluzby_k5/cateringova-spolecnost_p648/
17. Obrázek banketního sálu [online]. [13. 2. 2013]. Dostupné z: <http://www.princedeligne.cz/kongresy-skoleni>
18. Obrázek rautu [online]. [13. 2. 2013]. Dostupné z: <http://www.bps-catering.cz/cs/catering/rauty>
19. Obrázek rautového stolu [online]. [13. 2. 2013]. Dostupné z: <http://www.durancatering.cz/catering/raut/>
20. Obrázek ukázky recepce [online]. [23. 2. 2013]. Dostupné z: <http://www.slalomtroja.com/cz/usporadane-akce/2011-world-cup/47-zpravy-2011/250-slavnostni-recepce-v-rezidenci-primatora>
21. Obrázek slavnostní tabule [online]. [23. 2. 2013]. Dostupné z: <http://www.chatysvojanov.cz/fotogalerie/hospudka>
22. Obrázek ukázky svatební tabule [online]. [18. 3. 2013]. Dostupné z: <http://www.rodina-finance.cz/svatby.203/svatebni-tabule-zasady-a-pravidla.20081.html>
23. Obrázek svatební tabule [online]. [18. 3. 2013]. Dostupné z: <http://www.dekoraceprosvatbu.cz/news/vyzdoba-svatebni-tabule1/>
24. Obrázek chafingu [online]. [11. 1. 2013]. Dostupné z: <http://www.gastromex.cz/cz-detail-285656-chafing-dish-gn-1-1-eco.html>
25. Obrázek várnice [online]. [11. 1. 2013]. Dostupné z: <http://www.varnice.cz/Zasobnik+izolovany>
26. Obrázek termoportu [online]. [11. 1. 2013]. Dostupné z: http://www.gci.si/product_info.php?cPath=45&products_id=423&osCsid=4khp4j9966omkn78gtp6h27uq0
27. Obrázek města Vsetín [online]. [1. 2. 2013]. Dostupné z: <http://www.parlamentnilisty.cz/zpravy/Vsetin-Mistostarosta-Pavelec-privital-na-radnici-vsetinske-florbalistky-266325>
28. Obrázek svatby v restauraci Bečva [online]. [23. 4. 2013]. Dostupné z: <http://www.sosvsetin.cz/fotogalerie/op-becva/prostory-op-becva/>
29. Obrázek malého salonku restaurace Bečva [online]. [23. 4. 2013]. Dostupné z: <http://www.sosvsetin.cz/fotogalerie/op-becva/raut/>

30. Obrázek interiéru restaurace Salis [online]. [12. 4. 2013]. Dostupné z: http://www.salis.cz/?page_id=108
31. Obrázek restaurace Salis [online]. [12. 4. 2013]. Dostupné z: http://www.salis.cz/?page_id=108

c) vlastní zdroje

32. grafický návrh svatebního menu
33. nabídka sortimentu akce
34. časový harmonogram
35. rozpočet cateringu

SEZNAM TABULEK A OBRÁZKŮ

Obr. 2.1. – Ukázka banketního sálu

Obr. 2.2. – Ukázka banketního stolu

Obr. 2.3. – Raut

Obr. 2.4. – Ukázka rautového stolu

Obr. 2.5. – Recepce

Obr. 2.6. – Ukázka slavnostní tabule

Obr. 2.7. – Ukázka svatební tabule

Obr. 2.8. – Ukázka svatební tabule

Obr. 2.9. – Chafing

Obr. 2.10. – Várnice

Obr. 2.11. – Termoport

Obr. 2.12. – Schéma organizačního zajištění podniku

Obr. 3.1. – město Vsetín

Obr. 3.2. – svatba v restauraci Bečva

Obr. 3.3. – malý salonek restaurace Bečva

Obr. 3.4. – Interiér restaurace Salis

Obr. 3.5. – restaurace Salis

Obr. 3.6. – grafický návrh svatebního menu

Tab. 3.1. – Nabídka sortimentu akce

Tab. 3.2. – Časový harmonogram akce

Tab. 3.3. – Rozpočet cateringu včetně DPH

SEZNAM ZKRATEK

AHR ČR	Asociace hotelů a restaurací České republiky
ČR	Česká republika
DPH	Daň z přidané hodnoty
EU	Evropská unie
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points – analýza rizik a kritické kontrolní body
SHVP	Správné hygienické a výrobní praxe

PROHLÁŠENÍ O VYUŽITÍ VÝSLEDKŮ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Prohlašuji, že

- jsem byla seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, bakalářskou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že bakalářská práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB-TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího bakalářské práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Ostravě dne 15. července 2013



Veronika Teplá

PŘÍLOHY

I. Grafický návrh svatebního menu

Příloha I.

Grafický návrh svatebního menu



Svatební menu

Oběd

<i>Přípitek</i>	<i>Bohemia sekt</i>
<i>Předkrm</i>	<i>šunka od kosti s vinnou omáčkou, bagetka</i>
<i>Polévka</i>	<i>slepičí vývar s nudlemi a jádrovými knedlíčky</i>
<i>Hlavní chod</i>	<i>vepřová panenka v pepřové omáčce s fazolkami ve slaninovém kabátku</i>
<i>Příloha</i>	<i>francouzský brambůrek</i>
<i>Moučník</i>	<i>svatební dort</i>

Večerní raut

*Nářezové, sýrové, zeleninové a ovocné mísy, čokoládová fontána, kuřecí
a vepřové řízečky, uzená kyta, pečivo*

Nápoje

Káva, čaj, minerálka, džus, kofola, pivo, bílé ačervené svatební víno, lihoviny

Dobrou chuť a příjemnou zábavu Vám přeji

Petra a Zdeněk Fendrychovi